



Division of Environmental Health Services:

- 385 North Arrowhead Avenue – San Bernardino, CA 92415-0160 – (909) 884-4056
- 8575 Haven Avenue, Suite 130 – Rancho Cucamonga, CA 91730-9105 – (909) 948-5058
- 13911 Park Avenue, Suite 200 – Victorville, CA 92392 – (760) 243-3773
- San Bernardino County Vector Control Program
2355 East 5th Street – San Bernardino, CA 92410-5201 – (909) 388-4600

ALLAN RAWLAND
Acting Public Health Director

TRUDY RAYMUNDO
Assistant Director of Public Health

MAXWELL OHIKHUARE, M.D.
Health Officer

TERRI WILLIAMS, R.E.H.S.
Division Chief, Environmental Health Services

FOR IMMEDIATE RELEASE

August 18, 2010
NR # 10-72

CONTACT: Corwin Porter, R.E.H.S.
Program Manager
(909) 387-4692

Precaución del Cuidado de Alimentos Durante Apagones de Electricidad

El Condado de San Bernardino, Departamento de Servicios de Salud Ambiental ha recibido noticias sobre el Apagón de electricidad que ha afectado a casas y negocios de la ciudad de Havasu Landing.

El Servicio de Salud Ambiental extiende el siguiente mensaje para educar a los residentes sobre los efectos de apagones de electricidad y los alimentos en relación a enfermedades durante y después de la pérdida de electricidad. El Servicio de Salud Ambiental ofrece las siguientes recomendaciones para proteger alimentos frescos durante la pérdida de más de tres horas de electricidad.

Cuando la electricidad no funciona o hay apagones:

- Cuando no tiene electricidad trate de anotar la hora cuando ocurrió el apagón.
- Mantenga el refrigerador y congelador cerrado si es posible
- El refrigerador debe guardar alimentos fríos aproximadamente **4-6** horas dependiendo de la temperatura exterior y de la frecuencia en que abra el refrigerador.
- Un congelador (freezer) grande puede mantener alimentos congelados por más de 2 días

Durante un desastre natural (cuando el apagón dura más de un día, alimentos como: carnes, leche, y pollo pueden ser colados en el congelador para extender su uso.

Todos los alimentos congelados y frescos que tienen hielo o cristales (semi-congelados) pueden ser recongelados y pueden ser consumidos. Si la comida congelado se ha descongelado; cada alimento debe ser evaluado para determinar si el alimento alcanzó la temperatura más alta que 41°F o más de **2 horas**. Si tiene duda, bote al comida!!!!

Cuando la electricidad ha sido reestabecida:

Cuando la electricidad ha vuelto, abra el refrigerador y congelador para chequear la temperatura interior y tome las siguientes acciones:

1. Si la electricidad estaba apagada por menos de 4 horas:

Alimentos refrigerados y congelados están en buena condición.

2. Si la electricidad estaba apagada por más de 4 horas:

Toda la comida refrigerada (carne, pollo, pescado, huevos) debe de ser botada, si la temperatura mide más de 41°F por más de 2 horas. Si tiene duda bote la comida, es mejor precaver que arriesgar enfermedades .

Para más información contacte el Condado de San Bernardino Servicios Ambientales a 909-884-4056 o visite el portal at www.sbcounty.gov/dehs.

###